

Grekisk tv besökte Oxled

SÄVEDALEN: I torsdags var Nikos Dayandas från grekisk tv på Oxledsskolan för att spela in material till deras tv-serie om matens historia. – Det är intressant att se en skola med särskilt fokus på mat, säger han.

Anledningen till att ett grekiskt tv-team kom till Oxledsskolan var att forskningsstudien Idefics visade att svenska skolbarn äter mer medelhavslik kost än vad grekerna själva gör. Delstudien om barns kostvanor kopplat till medelhavsdieten leddes av forskaren Gianluca Tognon som är docent på Göteborgs universitet, han berättar vad medelhavslik kost är:

- Mycket frukt, fisk, nötter, grönsaker och baljväxter. Inte så mycket kött och mejeriprodukter.

Oxledsskolan serverar dagligen två rätter som barnen får välja på varav den ena alltid är vegetarisk. De serverar dagligen även ett rikt salladsbord med minst sju kalla och två varma grönsaksrätter.

Rikt salladsbord

Under torsdagens internationella besök serverades det stekt sejfilé med kokt potatis och remouladsås samt jambagryta med ris. Salladsbordet bestod av rivna morötter, vitkålssallad, tomat sallad med fetost, bland sallad med ärtskott och maché, paprika- och gurksallad, kikärtssallad, svarta bönor, broccolisallad med äpple och russin samt rostade rotfrukter. De två varma ingredienserna var kokt broccoli och grillad



DOKUMENTÄR. Inspelningen som gjordes på Oxledsskolan ska vara en del av en grekisk dokumentärserie i fem delar som handlar om matens historia. Bild: BJÖRN DINAU

aubergine, squash och champinjoner med soltorkade tomater och fetost.

– Vi tänker inte specifikt på att servera medelhavsinspirerat utan det är vårt sätt att arbeta med vårt salladsbord och meny som uppenbarligen går hand i hand med det förutom att vi aldrig serverar nötter, säger köksmästare Lisa Karlsson.

För ungefär en månad sedan blev Lisa Karlsson kontaktad angående att

grekisk tv ville komma på besök och göra intervjuer samt filma material till en dokumentärserie.

Nikos Dayandas som är producent på det grekiska tv-produktionsbolaget Anemon instruerade och styrde sitt tv-team under torsdagens lunch. Det togs närbilder på mat och barn samt gjordes en intervju med köksmästare Lisa Karlsson.

– I Sverige äter barnen mer med-

elhavslik mat än andra. I Grekland blir barnen allt fetare och äter mer kött, säger Nikos Dayandas.

Minskar risk för övervikt

En delstudie i Idefics visade att barn som äter medelhavslik kost har 15 procent lägre risk att bli överviktiga eller feta jämfört med andra barn oberoende av barnens ålder, kön, socioekonomisk status och

IDEFICS

Sverige, Spanien, Tyskland, Ungern, Italien, Estland, Cypern och Belgien ingår i en studie som finansieras av EU och som har pågått sedan 2007. Syftet med studien är att studera barns hälsa och att utveckla nya förhållnings-sätt för att främja bättre kost- och motionsvanor hos barn och unga upp till 16 år. Projektet har kartlagt hälsoläget hos 16 000 barn i Europa, varav 850 är barn mellan 2 och 8 år i Partille kommun.



VEGETARISKT. Grillad aubergine, squash och champinjoner med soltorkad tomat och fetost.

hemland. Något som de menar att man bör ta fasta på när strategier utvecklas för att förebygga fetma hos barn och unga.

– Materialet här från Oxledsskolan kommer vara en del av vårt sista avsnitt om matens historia. Det är intressant att få besöka en skola med särskilt fokus på mat, säger Nikos Dayandas.